SAMSUNG

Instrucciones de funcionamiento y guía de cocción

HORNO DE COCCIÓN RÁPIDA

AFQ159ST

Manual del usuario

Índice

Uso de este manual 2
Instrucciones importantes de seguridad 2
Precauciones para evitar una posible exposición excesiva a las microondas 2
Instalación y conexión 6
Ajuste del reloj 7
Funciones del horno 8
Accesorios 9
Panel de control 10
Tipos de calentamiento 11
Uso del modo de horno 12
Ajuste del modo de horno 12
Calentamiento por doble convección 14
Calentamiento por convección + Grill superior 15
Calentamiento convencional 16
Calentamiento por Grill 17
Calentamiento por convección + Grill inferior 18
Ajuste del tiempo de cocción 19
Ajuste del tiempo de finalización 20
Función de reserva del tiempo de cocción 21
Uso del modo de menús rápidos 22
Ajuste del modo de menús rápidos 22
Guía de los menús rápidos automáticos 23
Uso del modo de descongelación rápida 24
Ajuste del modo de descongelación rápida 24
Guía de descongelación rápida automática 25
Cómo funciona un horno microondas 26
Uso del modo de microondas 27
Ajuste del modo de microondas 27
Guía para los niveles de potencia del modo de microondas 28
Guía de los utensilios del modo de microondas 29
Guía de cocción con el modo de microondas 31
Desconexión de la alarma 37
Bloqueo de seguridad para niños 38
Uso de la función de limpieza por vapor 39
Limpieza del horno microondas 40
Conservación y mantenimiento del horno microondas 40
Solución de problemas 41
Códigos de errores 42
Especificaciones técnicas 43

ES

Uso de este manual

Gracias por comprar un horno de cocción rápida SAMSUNG.

Este manual contiene importantes instrucciones de seguridad y presenta información esencial para el correcto uso y mantenimiento del nuevo horno de cocción rápida.

Antes de usar el horno, lea atentamente este manual y consérvelo para consultas futuras.

En la parte interior de la cubierta se proporciona una práctica guía rápida explicativa de las operaciones de cocción.

Instrucciones importantes de seguridad

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LAS MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de cierre. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:

(1) la puerta, los cierres y las superficies de cierre.

(2) las bisagras de la puerta (rotas o flojas) o

(3) el cable de alimentación.

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico de microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Instrucciones importantes sobre seguridad (continuación)

ES

Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para futuras consultas.

Antes de cocer sólidos o líquidos en el horno, compruebe que se hayan tomado las siguientes precauciones de seguridad.

1. **NO** utilice ningún utensilio de cocina metálico cuando use la función de microondas:
   - Recipientes metálicos
   - Platos de cocina con adornos dorados o plateados
   - Pinchos, tenedores, etc.

   Motivo Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.

2. **NO** caliente:
   - Recipientes, botellas y tarros herméticos o sellados al vacío. Por ejemplo, tarros de comida para bebé
   - Alimentos con piel o cáscara. Por ejemplo, huevos, nueces, tomates

   Motivo El aumento de presión puede hacer que estallen.

   Consejo Retire las tapas y perfore las cáscaras o pieles, bolsas, etc.

3. **NO** ponga en marcha la función de microondas si el horno está vacío.

   Motivo Se pueden dañar las paredes del horno.

   Consejo Deje siempre un vaso con agua en el interior. El agua absorberá las microondas si deja accidentalmente el horno encendido cuando está vacío.

4. **NO** cubra las ranuras posteriores de ventilación con papel o trapos.

   Motivo Los trapos o papeles pueden incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por esas ranuras.

5. **UTILICE SIEMPRE** guantes de cocina para sacar un plato del horno.

   Motivo Algunos platos absorben microondas y el calor se transfiere siempre de la comida al plato. Los platos estarán por lo tanto calientes.

6. **NO** toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno.

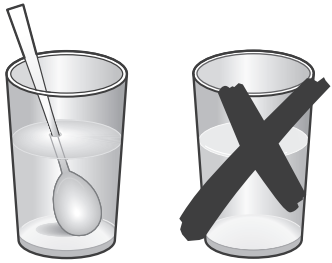
   Motivo Estas paredes pueden estar lo suficientemente calientes como para quemar la piel después de que la cocción haya terminado, incluso sin parecerlo. Manténgase alejado del punto caliente. No permita que un material inflamable entre en contacto con ningún elemento del interior del horno. Deje que el horno se enfríe.

7. Para reducir el riesgo de fuego en la cavidad del horno
   - No almacene materiales inflamables en el horno
   - Retire las asas metalizadas de las bolsas de papel o de plástico
   - No utilice el horno microondas para secar periódicos
   - Si nota humo, mantenga cerrada la puerta del horno y apague o desconecte el horno.

Instrucciones importantes sobre seguridad (continuación)

8. Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés con la función de microondas.

- Deje SIEMPRE que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para dejar que se iguale la temperatura.
- Remueva durante el calentamiento si es necesario y SIEMPRE remueva después de calentar.



- Para evitar ebulliciones eruptivas y posibles escaldaduras, debe remover los alimentos antes, durante y después de calentarlos.
- En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:
  - * Sumerja la mano en agua fría durante al menos 10 minutos.
  - * Cúbrala con una gasa seca y limpia.
  - * No aplique cremas, aceites ni lociones.
- No rellene**NUNCA** el recipiente hasta el borde y elija uno que sea más ancho en la parte superior que en la inferior, para evitar que el líquido rebose al hervir. Las botellas de cuello estrecho también pueden explotar si se sobrecalientan.
- Compruebe**SIEMPRE** la temperatura de la comida o la leche para bebés antes de dársela al niño.
- **NO CALIENTE NUNCA** un biberón con la tetina puesta, puesto que puede explotar si se calienta demasiado.
- Durante el calentamiento de bebidas con el microondas, se producen ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto tenga cuidado al manejar el recipiente.

9. Procure no dañar el cable de alimentación eléctrica.

- No sumerja ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe en agua y mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.

10. Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato.

Motivo El aire caliente y el vapor liberados pueden provocar quemaduras.

11. Mantenga limpio el interior del horno.

- Limpie el interior del horno correctamente después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

Motivo Las partículas de comida o el aceite salpicado que se hayan adherido a las paredes o a la base del horno pueden dañar el acabado de cerámica y reducir la eficacia del horno.

12. Mientras el horno esté en funcionamiento, en especial en el modo de descongelación, deberá oír un sonido de “clic”.

Motivo Cuando la salida de corriente cambia eléctricamente, puede oírse dicho sonido. Se trata de algo normal.

13. Si el horno está funcionado vacío en el modo de microondas, la corriente se desconectará automáticamente por motivos de seguridad. Después de esperar 30 minutos como mínimo, podrá hacer funcionar el horno normalmente.

- No se preocupe si el horno sigue funcionando después de que la cocción haya terminado.

Motivo Este producto está diseñado para que el ventilador de refrigeración funcione durante 5 minutos tras finalizar la cocción para permitir que las partes eléctricas internas se enfríen. Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Si la comida se calienta o se cocina en recipientes desechables de plástico o en otros materiales combustibles, debe mirar el horno de vez en cuando durante la cocción.

IMPORTANTE

NUNCA se debe permitir a los niños o a las personas enfermas que jueguen con el microondas ni que lo usen. Tampoco se debe dejar de vigilar a los niños si están cerca del microondas en uso. Los objetos que interesen a los niños no se deben almacenar ni ocultar encima o dentro del microondas.

ATENCIÓN

Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado la persona competente.

ATENCIÓN

Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ATENCIÓN

Los líquidos y otras comidas no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

ATENCIÓN

Deje que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo cuando les haya dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y sepan el peligro que entraña hacer mal uso de él.

ATENCIÓN

Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.

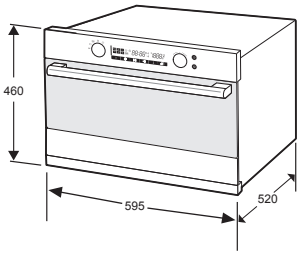
ATENCIÓN

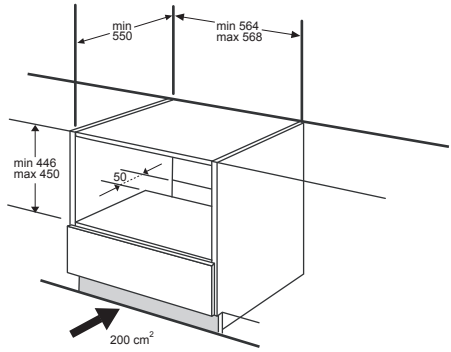
Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

Recicle el material de embalaje de este producto o deshágase de él de una forma respetuosa con el medio ambiente.

Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre cómo desechar este producto con las mejores garantías para no dañar el medio ambiente.

- Este aparato NO está pensado para un uso comercial.
- Debe colocar el horno al menos a 85 cm de altura sobre el suelo.
- Siga las instrucciones de instalación proporcionadas; tenga en cuenta que este aparato sólo lo debe instalar un técnico cualificado.
- Este aparato incorpora un enchufe que sólo se debe conectar a una toma de corriente adecuada instalada con conexión a tierra. El fusible de protección debe ser específico para 16 amperios (interruptores automáticos de miniatura del tipo L o B).
- En caso de que se necesite una nueva toma, la instalación y la conexión del cable sólo las debe realizar un electricista cualificado. Si tras la instalación el enchufe no está accesible, se debe instalar un dispositivo de desconexión omnipolar con una abertura de contactos como mínimo de 3 mm.
- No se deben usar adaptadores, regletas ni cables de extensión. La sobrecarga puede provocar un incendio.
- **Conexión**
  Cuando el aparato se conecta por primera vez, todos los segmentos se iluminan durante un segundo. Después de 3 segundos, “12:00” parpadea en la pantalla para indicar que se debe ajustar el reloj. No se olvide de volver a ajustar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.



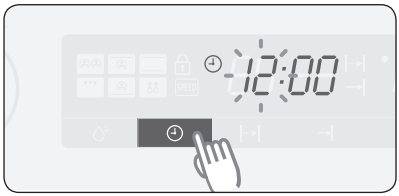


Ajuste del reloj

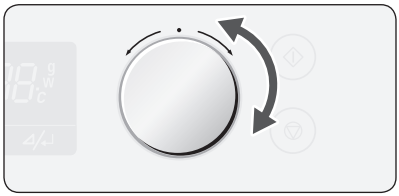
ES

Cuando el aparato se conecta por primera vez, la PANTALLA se ilumina Después de 3 segundos, el símbolo del reloj y "12:00" parpadean en la PANTALLA.

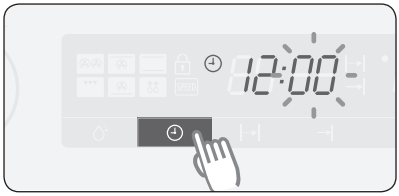
Ajuste del reloj



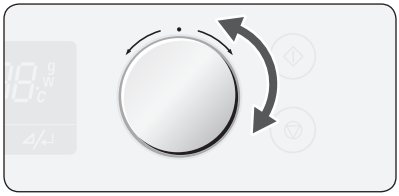
1 Pulse el **RELOJ**. El "12" comienza a parpadear.



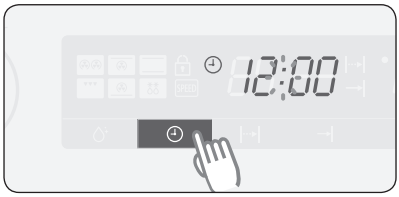
2 Gire el **SELECTOR MULTIFUNCIONAL** para ajustar la hora.



3 Vuelva a pulsar el **RELOJ**. El "00" comienza a parpadear.



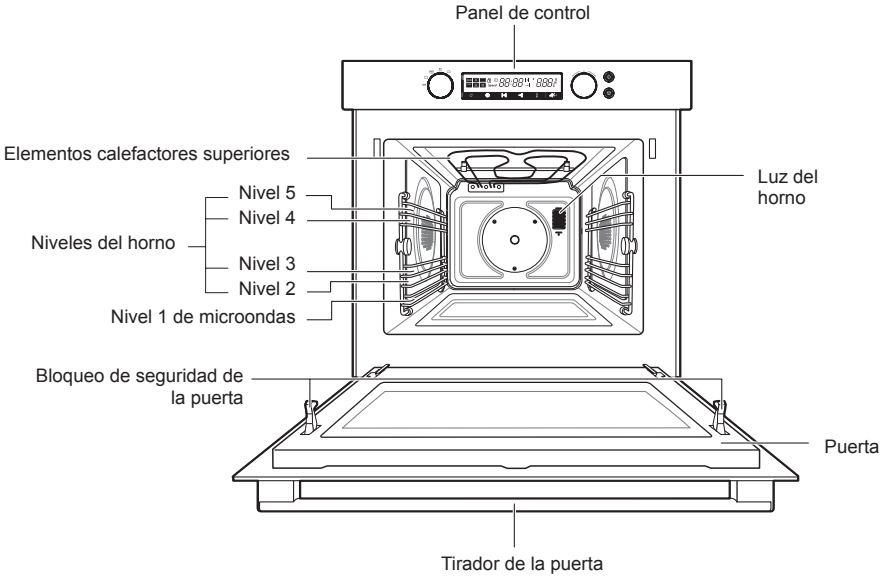
4 Gire el **SELECTOR MULTIFUNCIONAL** para ajustar los minutos.



5 Vuelva a pulsar el **RELOJ**. El reloj se ajusta automáticamente en 5 segundos.

Funciones del horno

ES



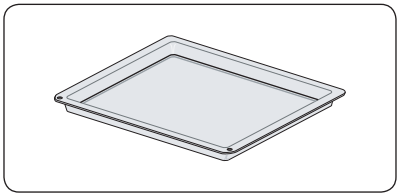
Nota

- Los niveles de los estantes están numerados de abajo arriba.
- Los niveles 4 y 5 se usan principalmente con la función de grill.
- El nivel de microondas se usa principalmente en el modo de microondas.
- Consulte las guías de cocción que se proporcionan en este manual para determinar el nivel de estante apropiado para cada receta.

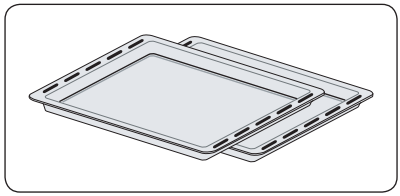
Accesorios

ES

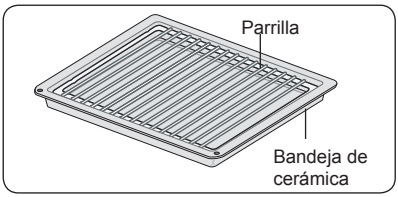
Los siguientes accesorios se suministran junto con el horno microondas:



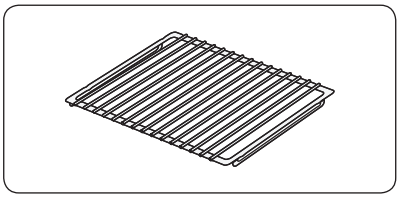
1 Bandeja de cerámica
(Útil para el modo de microondas)



2 Dos bandejas de horno
(NUNCA la use en el modo de microondas)



3 Parrilla de la bandeja de cerámica
(Útil para el menú rápido y el modo de grill)



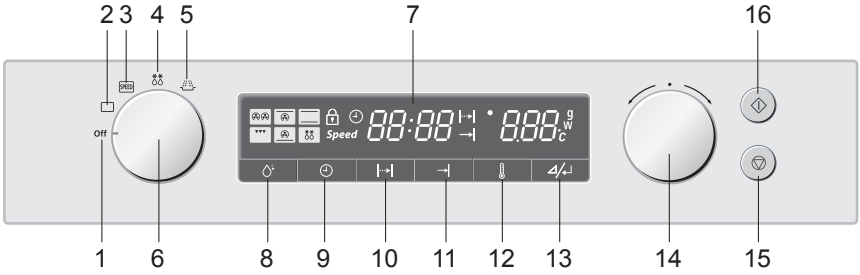
4 Rejilla horno
(NUNCA la use en el modo de microondas)

Nota

Consulte las guías de cocción que se proporcionan en este manual para determinar el accesorio apropiado para cada receta.

Panel de control

ES



1. Apag
2. MODO DE HORNO
3. MODO DE MENÚS RÁPIDOS
4. MODO DE DESCONGELACIÓN RÁPIDA
5. MODO DE MICROONDAS
6. SELECTOR DE MODOS
7. PANTALLA
8. LIMPIEZA POR VAPOR
9. RELOJ
10. TIEMPO DE COCCIÓN
11. TIEMPO DE FINALIZACIÓN
12. TEMPERATURA
13. NIVEL DE POTENCIA / ACEPTAR
14. SELECTOR MULTIFUNCIONAL
15. DETENER/CANCELAR
16. INICIAR

Uso de los diales emergentes

Nota

El **SELECTOR DE MODOS** (6) y el **SELECTOR MULTIFUNCIONAL** (14) son diales emergentes. Púlselos y gírelos hasta el ajuste deseado.

Tipos de calentamiento

ES

En la siguiente tabla se resumen los diferentes modos de calentamiento y los ajustes disponibles en el horno. Consulte las guías de cocción que se proporcionan en este manual para determinar los modos y ajustes apropiados para cada receta.

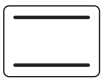
MODO DE HORNO

Ajuste por doble convección

Los alimentos se calientan por aire caliente que sale de ambos lados, derecho e izquierdo, del horno. Este ajuste proporciona una calentamiento uniforme y es ideal para cocer al horno.

Calentamiento por convección + Grill superior

La combinación de calor por convección y por el grill superior hacen de este ajuste el ideal para conseguir alimentos crujientes y dorados. Se recomienda especialmente para el asado de carnes.



Calentamiento convencional

El calor proviene de los elementos calefactores inferiores y superiores. Este ajuste es adecuado para hornear y asar.

Calentamiento por grill

El alimento se calienta desde el grill superior.

Calentamiento por convección + Grill inferior

La combinación de calor por convección y por el grill inferior hacen de este ajuste el ideal para conseguir alimentos crujientes y dorados.

MODO DE MENÚS RÁPIDOS

Permite elegir entre doce programas de menús rápidos para cocer, asar y hornear. El tiempo de cocción y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Basta con seleccionar el programa y el peso de los alimentos para iniciar la cocción.

MODO DE DESCONGELACIÓN RÁPIDA

Permite elegir entre cinco programas de descongelación rápida.

El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Basta con seleccionar el programa y el peso de los alimentos para iniciar la descongelación.

MODO DE MICROONDAS

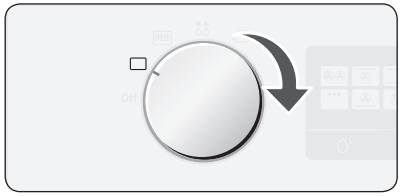
Se usa la energía de las microondas para cocer y descongelar los alimentos. Se consigue una cocción rápida sin que cambie ni el color ni la forma de los alimentos. Para cada receta se ha de ajustar manualmente el nivel de potencia y el tiempo de cocción.

Uso del modo de horno

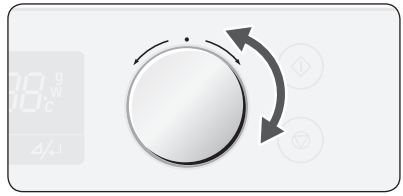
ES

En este modo hay disponibles cinco tipos de ajustes. Consulte las guías de cocción de las páginas 14-18 para determinar el ajuste apropiado.

Ajuste del modo de horno



1 Gire el dial **SELECTOR DE MODOS** hasta la posición del modo de horno.



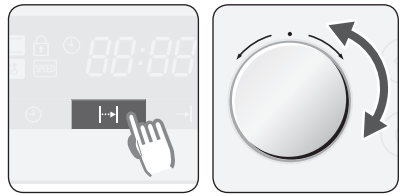
2 Gire el dial **SELECTOR MULTIFUNCIONAL** hasta el modo de horno deseado. Se mostrará el modo de horno y la temperatura recomendada.

	Calentamiento por doble convección	180 °C
	Convección + Grill superior	180 °C
	Calentamiento convencional	200 °C
	Grill	220 °C
	Convección + Grill inferior	180 °C

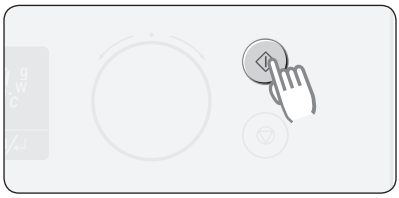
Nota

Los calentadores por convección y grill se apagan y encienden continuamente para regular la temperatura.

3 Para cambiar la temperatura, pulse **TEMPERATURA** y gire el **SELECTOR MULTIFUNCIONAL** para ajustar la temperatura deseada.



4 Para ajustar el tiempo de cocción, pulse **TIEMPO DE COCCIÓN** y gire el **SELECTOR MULTIFUNCIONAL** para ajustar el tiempo de cocción deseado.



5 Pulse **INICIAR**.
► El indicador de **TEMPERATURA** de la pantalla se ilumina y parpadea hasta alcanzar la temperatura deseada.

Nota

1) Durante la cocción, el **TIEMPO DE COCCIÓN** y la **TEMPERATURA** están disponibles para permitir cambiar los ajustes.

2) En los ajustes del modo de horno, los calentadores por convección y superior e inferior se apagan y encienden durante la cocción para mantener la temperatura deseada.

3) Durante la cocción, en la pantalla se puede ver la temperatura interior del horno pulsando al mismo tiempo **TEMPERATURA** y **NIVEL DE POTENCIA/ACEPTAR**.

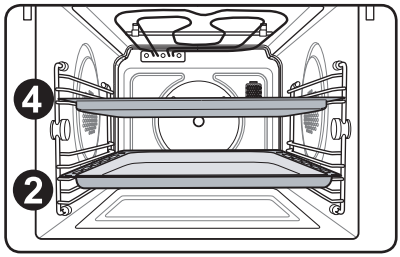
Importante

Cuando use el modo de horno, debe tener la seguridad de que las bandejas de vidrio para horno aguantan temperaturas de cocción de 40 a 250° C.

Uso del modo de horno (continuación)

Calentamiento por doble convección ( )

Los alimentos se calientan por aire caliente que sale de ambos lados, derecho e izquierdo, del horno. Este ajuste proporciona una calentamiento uniforme y es ideal para cocer al horno.



Si desea cocinar dos bandejas al mismo tiempo, coloque una bandeja en el nivel 2 y otra en el nivel 4.

* Debe tener la seguridad de que las bandejas de vidrio para horno aguantan temperaturas de cocción de 40 a 250° C.

Guía de cocción

Use las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para hornear.
Es aconsejable calentar previamente el horno en el modo de doble convección.

Tipo de alimento	Nivel de estante	Temperatura (°C)	Accesorios	Tiempo (h)
Pastel de avellanas en molde rectangular	2	160 - 170	Rejilla horno	1:00 - 1:10
Pastel de limón en molde de corona o de bizcocho	2	150 - 160	Rejilla horno	0:50 - 1:00
Bizcocho	3	150 - 160	Rejilla horno	0:35 - 0:45
Base de tarta de fruta	3	150 - 170	Rejilla horno	0:25 - 0:35
Tarta de frutas plana glaseada (masa de levadura)	3	150 - 170	Bandeja horno	0:30 - 0:40
Croissants	3	170 - 180	Bandeja horno	0:10 - 0:15
Panecillos	2	180 - 190	Bandeja horno	0:10 - 0:15
Galletas	3 / 4	160 - 180	Dos bandejas horno	0:10 - 0:20

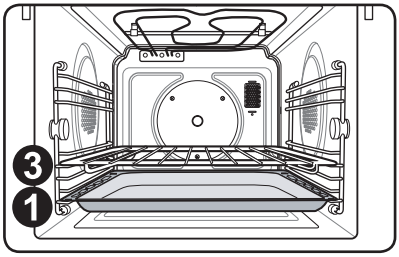
Nota

Es aconsejable calentar el horno previamente.

Uso del modo de horno (continuación)

Calentamiento por convección + Grill superior ( )

La combinación de calor por convección y por el grill superior hacen de este ajuste el ideal para conseguir alimentos crujientes y dorados. Este ajuste es especialmente recomendable para asar carne.



Durante el asado de carne, en el nivel 3 coloque la rejilla y en el nivel 1, la bandeja de horno para recoger la grasa.

* Debe tener la seguridad de que las bandejas de vidrio para horno aguantan temperaturas de cocción de 40 a 250° C.

Guía de cocción

Use las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para asar.

Es aconsejable calentar previamente el horno en el modo de calentamiento por convección y grill superior.

Coloque la carne en la rejilla del horno, en el nivel de estante recomendado en la tabla, y utilice la bandeja para recoger la grasa en el nivel 1.

Tipo de alimento	Nivel de estante	Temperatura (°C)	Accesorios	Tiempo (h)
Rosbif de buey/ tamaño medio 1 kg	3 / 1	170 - 190	Rejilla / Bandeja horno	1:00 - 1:30
Paletilla de cerdo/ Rollo 1 kg	3 / 1	180 - 200	Rejilla horno- Bandeja horno	1:30 - 2:00
Cordero asado/ pierna de 0.8 kg	2 / 1	190 - 210	Rejilla / Bandeja horno	0:50 - 1:20
Pollo entero pollo de 1 kg	3 / 1	170 - 190	Rejilla / Bandeja horno	0:50 - 1:10
Trucha entera 2 unidades/0.5 kg	4 / 1	170 - 180	Rejilla / Bandeja horno	0:30 - 0:40
Pechuga de pato de 0.3 kg	4 / 1	180 - 200	Rejilla / Bandeja horno	0:25 - 0:35

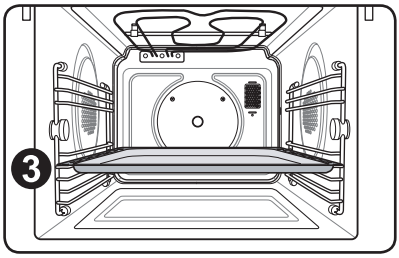
Nota

Es aconsejable calentar el horno previamente.

Uso del modo de horno (continuación)

Calentamiento convencional ( )

El calor proviene de los elementos calefactores inferiores y superiores. Este ajuste es adecuado para hornear y asar.



La bandeja de horno o la rejilla de horno se colocan normalmente en el nivel 3.

* Debe tener la seguridad de que las bandejas de vidrio para horno aguantan temperaturas de cocción de 40 a 250° C.

Guía de cocción

Use las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para hornear. Es aconsejable calentar previamente el horno en el modo de calentamiento convencional.

Tipo de alimento	Nivel de estante	Temperatura (°C)	Accesorios	Tiempo (h)
Lasaña	3	200 - 220	Rejilla horno	0:25 - 0:35
Verduras gratinadas	3	180 - 200	Rejilla horno	0:20 - 0:30
Patatas gratinadas	3	180 - 200	Rejilla horno	0:25 - 0:35
Baguettes y pizzas congeladas	3	160 - 180	Bandeja horno	0:10 - 0:15
Patatas panadera	3	200 - 220	Bandeja horno	0:15 - 0:20
Bizcocho mármol	3	180 - 200	Rejilla horno	0:50 - 1:10
Bollos	3	180 - 200	Rejilla horno	0:10 - 0:15
Galletas	4	180 - 200	Bandeja horno	0:08 - 0:15

Nota

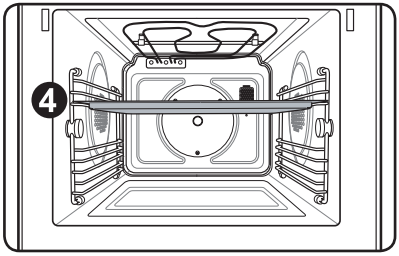
Es aconsejable calentar el horno previamente.

Uso del modo de horno (continuación)

ES

Calentamiento por Grill (▾▾▾)

El alimento se calienta desde el grill superior.



Para asar al grill, la bandeja de cerámica junto con la parrilla se coloca en el nivel **4** .

***** Debe tener la seguridad de que las bandejas de vidrio para horno aguantan temperaturas de cocción de 40 a 250° C.

Guía de cocción

Use las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para asar al grill.
Ajuste la temperatura del grill en 220° C, caliente el horno previamente durante 3 minutos.

Tipo de alimento	Nivel de estante	Tiempo (min) 1er lado	Tiempo (min) 2o lado	Accesorios
Pinchos de kebab	4	8 - 10	6 - 8	Coloque la parrilla de asar en la bandeja de cerámica
Filetes de cerdo	4	7 - 9	5 - 7	Coloque la parrilla de asar en la bandeja de cerámica
Salchichas	4	4 - 6	3 - 5	Bandeja horno
Pollo troceado	4	10 - 15	8 - 10	Coloque la parrilla de asar en la bandeja de cerámica
Rodajas de salmón	4	8 - 12	6 - 10	Coloque la parrilla de asar en la bandeja de cerámica
Verduras troceadas	5	5 - 7	3 - 5	Bandeja horno
Tostadas	5	2 - 3	1 - 2	Rejilla horno
Tostadas de queso	5	4 - 5	-	Rejilla horno

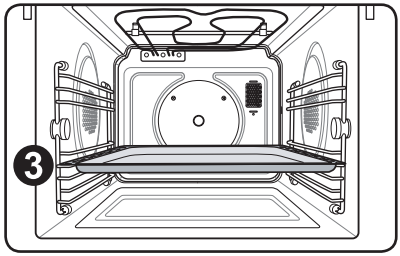
Nota

La temperatura recomendada para asar al grill es de 220° C.
Es aconsejable un precalentamiento de 3 minutos.

Uso del modo de horno (continuación)

Calentamiento por convección + Grill inferior ( )

Para calentar el alimento se utiliza el aire de convección y el grill inferior. Este modo de cocción permite conseguir alimentos crujientes y dorados.



La bandeja de horno o la rejilla de horno se colocan normalmente en el nivel 3.

***** Debe tener la seguridad de que las bandejas de vidrio para horno aguantan temperaturas de cocción de 40 a 250° C.

Guía de cocción

Use las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para hornear.

Es aconsejable calentar previamente el horno en el modo de calentamiento por convección y grill inferior.

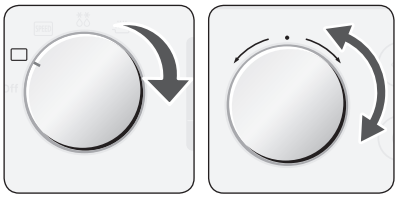
Tipo de alimento	Nivel de estante	Temperatura (°C)	Accesorios	Tiempo (min)
Pizza fresca	3	180 - 200	Bandeja horno	15 - 25
Quiche / Tarta precocinada refrigerada	2	180 - 200	Rejilla horno	10 - 15
Pizza congelada con levadura	2	180 - 200	Bandeja horno	15 - 20
Pizza congelada	3	200 - 220	Rejilla horno	10- 15
Pizza refrigerada	3	180 - 220	Bandeja horno	08- 15
Hojaldre congelado con relleno de fruta	2	180 - 200	Bandeja horno	10- 15

Nota

Es aconsejable calentar el horno previamente.

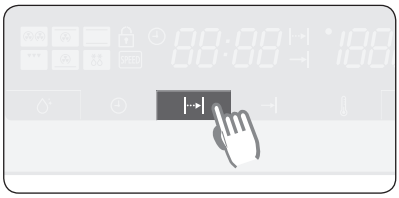
Ajuste del tiempo de cocción

ES

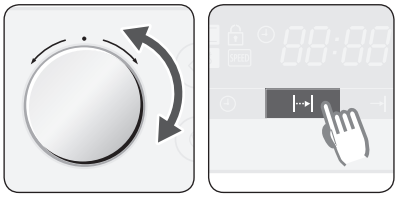


1 Seleccione la función de horno y la temperatura. (Consulte también "Cambio de la temperatura y la función del horno.)

Nota: Si durante 5 segundos no se activa ninguna otra función, la tecla de inicio comenzará a parpadear.



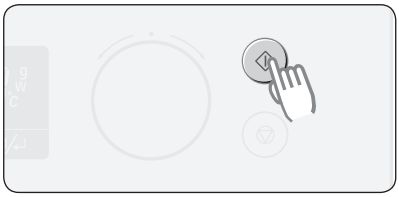
2 Pulse **TIEMPO DE COCCIÓN**.



3 Gire el **SELECTOR MULTIFUNCIONAL** para ajustar el tiempo de cocción.

1) Después de 5 segundos, el ajuste del tiempo de cocción finaliza automáticamente e **INICIAR** parpadea.

2) Pulse **TIEMPO DE COCCIÓN** para finalizar el ajuste del tiempo de cocción.



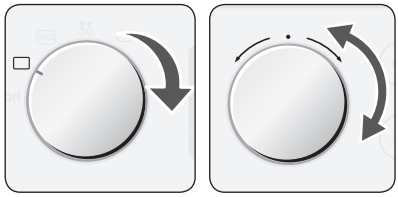
4 Pulse **INICIAR** y el horno se encenderá inmediatamente.

5 Una vez cumplido el tiempo programado, se oirá una señal acústica y el horno se apagará.

Nota: Función de más/menos Durante la cocción se puede ajustar el tiempo de cocción programado con el **SELECTOR MULTIFUNCIONAL** para obtener un mejor rendimiento en la cocción.

Ajuste del tiempo de finalización

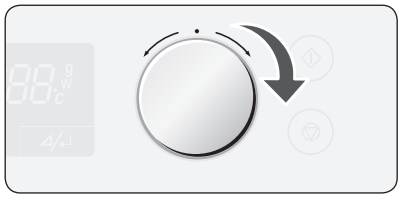
ES



1 Seleccione la función de horno y la temperatura.

2 Pulse **TIEMPO DE FINALIZACIÓN**. En la PANTALLA parpadeará la hora actual.

Ejemplo La hora actual son las 13:00. Parpadea el número “13:00”.

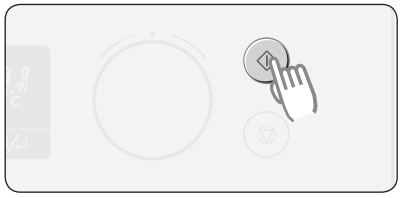


3 Gire el **SELECTOR MULTIFUNCIONAL** para ajustar las horas y los minutos. (14:00).

Ejemplo La hora deseada son las 14:00.

4 Vuelva a pulsar **TIEMPO DE FINALIZACIÓN**.

Ejemplo La hora actual son las 13:00.
La hora de finalización deseada son las 14:00.
Se muestra “1:00” como tiempo de cocción.



5 Pulse **INICIAR** para encender el horno. El horno se encenderá inmediatamente.

Nota:

1) En la pantalla del tiempo se puede ver la cuenta atrás del tiempo de cocción. Una vez cumplido el tiempo programado, se oirá una señal acústica y el horno se apagará.

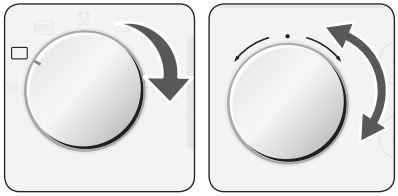
2) Durante la cocción se puede ajustar el tiempo de cocción programado con el **SELECTOR MULTIFUNCIONAL** para obtener un mejor rendimiento en la cocción.

3) Durante la cocción, en la pantalla se puede ver la temperatura interior del horno pulsando al mismo tiempo **TEMPERATURA** y **NIVEL DE POTENCIA/ACEPTAR**.

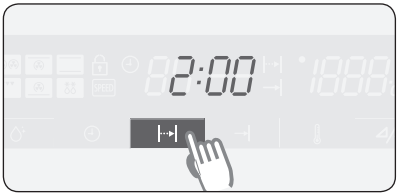
Función de reserva del tiempo de cocción

ES

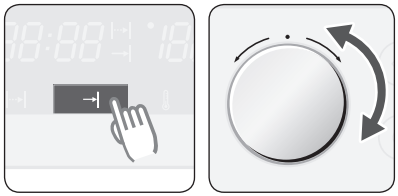
Ejemplo: Hora actual: 12:00
Tiempo de cocción: 2:00 si desea que la cocción finalice a las 18:00.



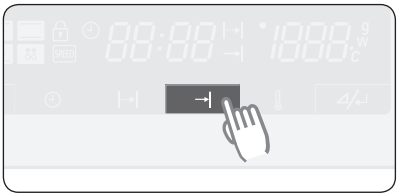
1 Seleccione el modo de horno y la función deseada.



2 Seleccione el tiempo de cocción e introduzca el tiempo de cocción deseado. (2:00)



3 Pulse **TIEMPO DE FINALIZACIÓN**.
► Se muestra “14:00”, que es el tiempo de cocción que se añade al tiempo de cocción actual.
► Introduzca la hora de finalización. (18:00)



4 Pulse **TIEMPO DE FINALIZACIÓN**.
► El horno se enciende automáticamente a la hora reservada de 16:00.
► Al iniciarse la cocción se muestra el tiempo de cocción en la pantalla.

Nota:

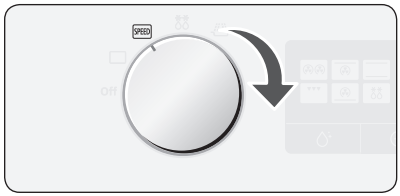
- La hora de finalización se muestra una vez finalizado el tiempo de reserva.
- El tiempo de cocción y la hora de finalización se pueden cambiar antes de que se cumpla el tiempo de reserva.

Uso del modo de menús rápidos

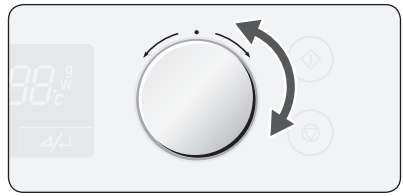
ES

El modo de menús rápidos permite elegir entre 8 programas para cocer, asar u hornear los platos favoritos. El tiempo de cocción y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Sólo tiene que seleccionar uno de los ocho programas antes de empezar a cocinar.

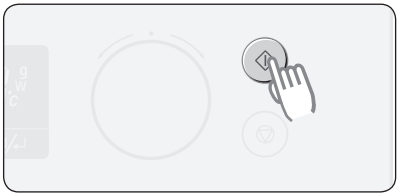
Ajuste del modo de menús rápidos



1 Gire el **SELECTOR DE MODOS** a la posición de menús rápidos.



2 Gire el **SELECTOR MULTIFUNCIONAL** para ajustar el modo de menús rápidos. Consulte la tabla de las páginas 23 para ver un descripción de los 8 programas de menús rápidos.



3 Pulse **INICIAR**.

Nota

- Algunos de los menús rápidos no requieren vigilancia. En otros, los alimentos se deben girar; en estos casos, el horno avisa con un pitido.
- Durante el funcionamiento de los menús rápidos se muestra la temperatura de cocción ajustada.
- Durante la cocción no se puede cambiar la temperatura ni el tiempo de cocción.

Uso del modo de menús rápidos (continuación)

ES

Guía de los menús rápidos automáticos

En la siguiente tabla se muestran 8 programas automáticos para cocinar, asar y hornear rápidamente. Se explican las cantidades, los tiempos de espera y las recomendaciones apropiadas. Estos programas automáticos incluyen modos de cocción especiales desarrollados para mayor comodidad del usuario.

Nº	Tipo de alimento	Peso (kg)	Accesorios	Nivel de estante	Recomendaciones
1	Pizza congelada	0.3 - 0.4	Coloque la parrilla de asar en la bandeja de cerámica	4	Coloque la pizza congelada en el centro de la parrilla situada dentro de la bandeja de cerámica.
2	Pollo troceado	1.1 - 1.2	Coloque la parrilla de asar en la bandeja de cerámica	4	Salpique el pollo refrigerado con aceite y especias. Póngalo sobre la parrilla con la piel hacia abajo. Déle la vuelta en cuanto suene el pitido. Después de la cocción, deje reposar 2 minutos.
3	Pollo entero	1.1 - 1.2	Coloque la parrilla de asar en la bandeja de cerámica	3	Salpique el pollo refrigerado con aceite y especias; póngalo sobre la parrilla con la pechuga hacia abajo. Déle la vuelta en cuanto suene el pitido. Después de la cocción, deje reposar 5 minutos.
4	Carne picada	1.0 - 1.1	Coloque la parrilla de asar en la bandeja de cerámica	4	Ponga el rollo de carne picada en la parrilla de asar de la bandeja de cerámica. Déle la vuelta en cuanto suene el pitido.
5	Rosbif	0.5 - 0.6	Coloque la parrilla de asar en la bandeja de cerámica	3	Marine el rosbif y póngalo sobre la parrilla con la parte grasa hacia abajo. Déle la vuelta en cuanto suene el pitido. Una vez finalizada la cocción, envuelva la carne en papel de aluminio y deje reposar de 5 a 10 minutos.
6	Galletas (1 rejillas)	0.2	Bandeja cerámica 1	3	Coloque la masa de las galletas en 1 bandejas de cerámica (para 12 unidades).
7	Galletas (2 rejillas)	0.4	Bandeja cerámica 2	2/4	Coloque la masa de las galletas en 2 bandejas de cerámica (para 24 unidades).
8	Pastel	0.45	Bandeja cerámica 1	3	Coloque la masa en una bandeja de hornear redonda de pyrex del tamaño adecuado. Este programa es apropiado para hornear bizcocho mármol y pasteles de limón y avellanas.

Importante

La mayoría de los programas de los menús rápidos utilizan la energía de las microondas para calentar los alimentos. Por consiguiente, cuando use este modo debe observar estrictamente los consejos sobre los utensilios de cocina y las precauciones de seguridad.

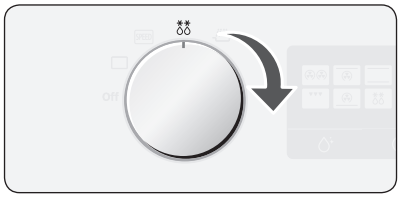
Uso del modo de descongelación rápida

ES

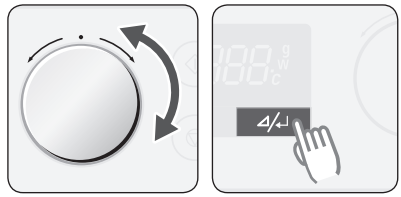
Ajuste del modo de descongelación rápida

Puede elegir entre cinco programas de descongelación rápida. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Basta con seleccionar el ajuste y el peso de los alimentos para iniciar la descongelación.

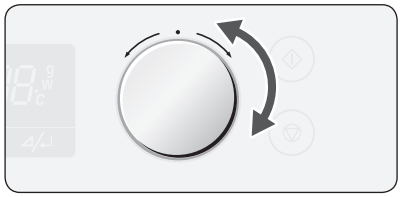
Abra la puerta. Coloque la comida congelada en el centro de la bandeja de cerámica. Use el nivel 1. Cierre la puerta.



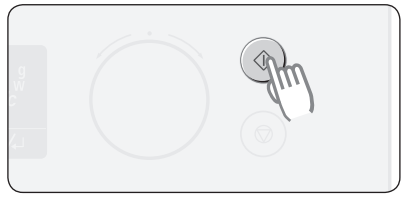
1 Gire el **SELECTOR DE MODOS** hasta el símbolo de **Descongelación rápida** ( ).



2 Gire el **SELECTOR MULTIFUNCIONAL** para seleccionar el elemento de descongelación deseado.
Pulse **NIVEL DE POTENCIA / ACEPTAR** para ajustar el elemento de descongelación deseado. (Consulte la tabla de la página 25 para ver una descripción de los 5 programas de descongelación rápida.)



3 Seleccione el peso del alimento girando el **SELECTOR MULTIFUNCIONAL**.



4 Pulse **INICIAR** para empezar la cocción.

Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “End” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto durante tres minutos.

Resultado

- La descongelación dará comienzo.
- El horno emitirá pitidos cortos durante la descongelación para recordarle que debe dar la vuelta a la comida.

Importante

- Utilice sólo recipientes que sean aptos para microondas.
- También puede descongelar comida manualmente. Para ello, seleccione la función de cocción y recalentamiento por microondas con un nivel de potencia de 180 W. Consulte el apartado titulado “Descongelación” en las páginas 34 y 35 para obtener más detalles.

Uso del modo de descongelación rápida (continuación)

ES

Guía de descongelación rápida automática

La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelación automática, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Estos programas sólo usan la energía de las microondas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque la carne, las aves o el pescado en una bandeja de cerámica.

Nº	Tipo de alimento	Peso (kg)	Accesorios	Nivel de estante	Tiempo de espera (min.)	Instrucciones
1	Carne	0.2 - 2.0	Bandeja de cerámica	1	20 – 90	Cubra los bordes con papel de aluminio. Déle la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne troceada y carne picada.
2	Aves	0.2 - 2.0	Bandeja de cerámica	1	20 – 90	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para pollos enteros comopara pollo troceado.
3	Pescado	0.2 -.2.0	Bandeja de cerámica	1	20 – 60	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para pescados enteros y para filetes de pescado.
4	Pan / pasteles	0.1 - 1.0	Bandeja de cerámica	1	10 – 30	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita pitidos. Coloque el pastel en una bandeja de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita pitidos. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, galletas, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate.
5	Fruta	0.1 - 1.0	Bandeja de cerámica	1	5 – 15	Distribuya la fruta congelada uniformemente en la bandeja de cerámica. Este programa es ideal para frutas como frambuesas, mezclas de frutas del bosque y frutas tropicales.

Importante

El modo de descongelación rápida usa la energía de las microondas para calentar los alimentos.
Por consiguiente, cuando use este modo debe observar estrictamente los consejos sobre los utensilios de cocina y las precauciones de seguridad.

Cómo funciona un horno microondas

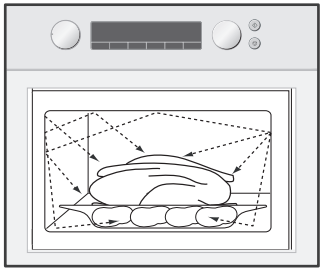
ES

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.

Puede utilizar este horno microondas para:

- ***Descongelar***
- ***Cocinar***

Bases de la cocción



1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen uniformemente por medio de un sistema de distribución por agitación. De esta forma la comida se cocina uniformemente.

2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 2,5 cm. Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.

3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades del alimento:

- Cantidad y densidad
- Contenido en agua
- Temperatura inicial (refrigerado o no)

Importante

Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando el alimento se ha retirado del horno.

Por lo tanto, los tiempos de espera especificados en las recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

- Que la parte central del alimento también se haya cocinado
- Que exista la misma temperatura en todo el alimento

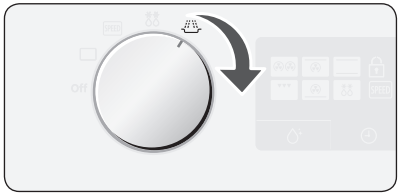
Uso del modo de microondas

ES

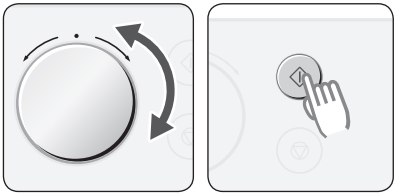
Las microondas son ondas magnéticas electromagnéticas de alta frecuencia. En la cocción por microondas, la energía de las microondas penetra en la comida y es absorbida por el agua, grasa y contenido en azúcar. Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente.

Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

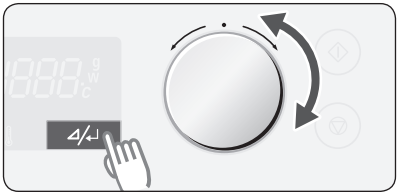
Ajuste del modo de microondas



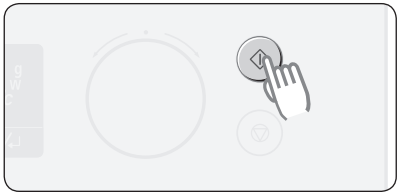
1 Gire el **SELECTOR DE MODOS** a la posición de microondas. La hora y el nivel de potencia se muestran en la PANTALLA.



2 Gire el **SELECTOR MULTIFUNCIONAL** para ajustar el tiempo de cocción. Una vez ajustado el tiempo de cocción, **INICIAR** parpadea.
Si no desea cambiar el nivel de potencia, pulse **INICIAR** para empezar la cocción.



3 Para cambiar el nivel de potencia, pulse **NIVEL DE POTENCIA/ACEPTAR** y gire el **SELECTOR MULTIFUNCIONAL** hasta el nivel deseado. Consulte las guías de cocción, en las páginas 31 a 36, para obtener directrices sobre los tiempos de cocción y niveles de potencia apropiados.



4 Pulse **INICIAR** para empezar la cocción.

Uso del modo microondas (continuación)

Guía para los niveles de potencia del modo de microondas

NIVEL DE POTENCIA	POTENCIA DE SALIDA (W)	OBSERVACIONES
HIGH (ALTO)	800	Para calentar líquidos.
HIGH LOW (ALTO BAJO)	700	Para calentar y cocer alimentos.
MEDIUM HIGH (MEDIO ALTO)	600	Para calentar y cocer alimentos.
MEDIUM (MEDIO)	450	Para cocinar carnes y calentar alimentos delicados.
MEDIUM LOW (MEDIO BAJO)	300	
DEFROST (DESCONGELAR)	180	Para descongelar y cocción continuada.
LOW (BAJO)	100	Para descongelar alimentos delicados.

Uso del modo microondas (continuación)

Guía de los utensilios del modo de microondas

Los utensilios que se usen en el modo de microondas deben permitir que las microondas los atraviesen para que puedan penetrar en los alimentos. Los utensilios metálicos, como los de acero inoxidable, aluminio y cobre, reflejan las microondas. Por consiguiente, no debe utilizar utensilios metálicos. Utilice siempre utensilios marcados como aptos para microondas. Para obtener información adicional sobre los utensilios apropiados consulte la guía siguiente; utilice siempre la bandeja de cerámica en el nivel 1 cuando use el modo de microondas.

UTENSILIOS DE COCINA	APTO PARA MICROONDAS	OBSERVACIONES
Papel de aluminio	✓✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Placa para asar	✓	No la precaliente durante más de ocho minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, el barro cocido vidriado y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Platos de cartón poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados se empaquetan en estos platos.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y tazas de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Puede provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal. Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Cristalería fina	✓	
• Tarros de cristal	✓	Deben quitarse las tapas. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Puede provocar arcos eléctricos.
• Tiras de cierre de las bolsas para congelados	✗	

Uso del modo microondas (continuación)

ES

UTENSILIOS DE COCINA	APTO PARA MICROONDAS	OBSERVACIONES
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use platos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

Nota

El término “arcos eléctricos” hace referencia a las chispas que se producen en el horno.

✓ : Recomendado
✓✗ : Usar con precaucion
✗ : Inseguro

ES

Guía de cocción con el modo de microondas

DIRECTRICES GENERALES

Alimentos adecuados para cocinar con microondas

Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina.

Cómo cubrir la comida durante la cocción

Se debe cubrir la comida durante la cocción para que el agua evaporada se convierta en vapor y así contribuya en el proceso de cocción. Los alimentos se pueden cubrir de diferentes maneras: con un plato de cerámica, una cubierta de plástico o film transparente apto para microondas.

Tiempos de espera

Tras la cocción, es aconsejable dejar que el alimento repose durante el tiempo recomendado para que la temperatura se estabilice en el alimento.

GUÍA DE COCCIÓN DE VERDURAS CONGELADAS

Utilice un recipiente de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (consulte la tabla).

Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar.

Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Mantenga la comida cubierta durante el tiempo de espera.

Alimentos	Ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Espinacas	150	600	5 - 6	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	300	600	8 - 9	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada sopera) de agua fría.
Guisantes	300	600	7 - 8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Judías verdes	300	600	7½ - 8½	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada sopera) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias / guisantes/maíz)	300	600	7 - 8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300	600	7½ - 8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.

ES

GUÍA DE COCCIÓN DE VERDURAS FRESCAS

Utilice un recipiente de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 gramos, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción.

Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante los 3 minutos del tiempo de espera.

Consejo: Corte las verduras en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Nota: Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia máxima del microondas (800 W).

Alimentos	Ración (g)	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Brócoli	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Sepárela en cabezuelas de tamaños similares. Distribúyalas con los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250	5 - 6	3	Añada 60-75 ml (4-5 cucharadas soperas) de agua.
Zanahorias	250	4 - 5	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Sepárela en cabezuelas de tamaños similares. Corte éstas en mitades. Distribúyalas con los tallos en el centro.
Calabacines	250	3 - 4	3	Calabacines en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Cuézalos hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250	3 - 4	3	Corte las berenjenas en rodajas pequeñas y rocíelas con 1 cucharada sopera de zumo de limón.
Puerros	250	3 - 4	3	Corte los puerros en trozos gruesos.
Champiñones	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Prepárelos enteros o en láminas. No añada agua. Rocíelos con zumo de limón. Sazónelos con sal y pimienta. Escúrralos antes de servir.
Cebollas	250	4 - 5	3	Corte las cebollas en mitades o en trozos. Añada sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua.
Pimiento	250	4 - 5	3	Corte el pimiento en trozos pequeños.
Patatas	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Pese las patatas una vez peladas y córtelas en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250	5 - 6	3	Corte el nabo en dados pequeños.

ES

GUÍA DE COCCIÓN DE ARROZ Y PASTA

Arroz Utilice un recipiente grande de pyrex con tapa. (Tenga en cuenta que el arroz dobla su volumen durante la cocción.) Cocine con tapa. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, remueva antes de dejarlo reposar. Añada sal o hierbas y mantequilla. Tenga en cuenta que el arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta Utilice un recipiente grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin tapa. Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de espera y cuele más tarde.

Alimentos	Ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 375	800	15 - 16 17½ - 18½	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 375	800	20 - 21 22 - 23	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz normal y arroz salvaje)	250	800	16 - 17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Cereales mezclados (arroz y cereales)	250	800	17 - 18	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250	800	10 - 11	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales.

Cómo colocar y cubrir los alimentos

Evite recalentar piezas grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Conseguirá mejores resultados si recalienta piezas pequeñas. Mantenga los alimentos tapados durante el calentamiento para evitar que se sequen.

Niveles de potencia

Para recalentar los alimentos se pueden usar diferentes niveles de potencia.

En general, para cantidades grandes de alimentos delicados o para alimentos que se calientan rápidamente (pastel de carne, por ejemplo) es mejor usar niveles de potencia menores.

Remover

Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir. Remover es especialmente importante cuando se calientan líquidos.

Tiempos de calentamiento y espera

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro. Evite los sobrecalentamientos. Si no está seguro, es preferible pecar por defecto que por exceso. Siempre se podrá alargar el tiempo de calentamiento, si fuera necesario. Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor. Después de recalentar un alimento, déjelo reposar un poco (de esta forma permitirá que la temperatura se iguale). El tiempo de espera recomendado es de 2 a 4 minutos.

ES

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Cuando caliente líquidos debe tener un cuidado especial. Para evitar que se derrame y posibles escaldaduras, coloque una cucharilla o una varilla de cristal dentro del líquido. Remueva mientras se calienta y remueva siempre después de calentar.

Deje que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

Comida para bebés

Cuando se calientan alimentos para bebés se debe tener un mayor cuidado. Coloque el alimento en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Se recomienda servir a una temperatura entre 30 – 40° C.

Leche para bebés

Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón del niño con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agítelo bien antes de dejar reposar y otra vez antes de dársela al niño. Antes de servir compruebe cuidadosamente la temperatura de la leche o de cualquier alimento para niños.

Se recomienda servir a una temperatura de 37° C.

DESCONGELACIÓN

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados cuidadosa y rápidamente y esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.

Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.

Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, seleccione **DETENER / CANCELAR** la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.

Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación.

El tiempo de espera para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada.

Consulte la tabla en la página siguiente.

Consejo Las porciones finas de un alimento se descongelan mejor que las porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20º C, utilice la tabla siguiente como guía.

Los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Uso del modo microondas (continuación)

ES

Alimentos	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Carne				
Ternera picada	250 g 500 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Coloque la comida en la bandeja de cerámica.
Filetes de cerdo	250 g	7 - 8		Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio.
				Déles la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Aves				
Pollo troceado	500 g (2 piezas)	12 - 14	15 - 60	Primero, coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo. El pollo entero debe colocarse con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Déles la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pollo entero	1200 g	28 - 32		
Pescado				
Filetes de pescado	200 g	6 - 7	10 - 25	Coloque el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica. Coloque las piezas más finas debajo de las piezas más gruesas. Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio. Déles la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pescado entero	400 g	11 - 13		
Fruta				
Frutas del bosque	300 g	6 - 7	5 - 10	Distribuya la fruta en una bandeja grande de cristal redonda y llana.
Pan				
Panecillos	2 unidades	1 - 1½	5 - 20	Distribuya las rebanadas en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el plato de cerámica.
(aprox. cada uno)	4 unidades	2½ - 3		
Tostadas / sandwiches	250 g	4 - 4½		Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
	500 g	7 - 9		

ES

RÁPIDO Y FÁCIL

Fundir mantequilla

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con una tapa de plástico.

Caliente de 30 a 40 segundos a 800 W.

Fundir chocolate

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.

Caliente de 3 a 5 minutos a 450 W.

Remueva una vez o dos mientras se funde.

Fundir miel cristalizada

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.

Caliente de 20 a 30 segundos a 300 W.

Fundir gelatina

Ponga las hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.

Coloque la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de pyrex.

Caliente durante 1 minuto a 300 W.

Remueva una vez fundida.

Glaseados y fondants

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.

Cueza sin tapar en un bol de pyrex a una potencia de 800 W hasta que el glaseado o el fondant se transparente (de 3½ minutos y medio a 4½ minutos y medio). Remueva la mezcla dos veces durante su cocción.

Mermelada

Ponga 600 g de frutas, por ejemplo, bayas mezcladas, en un bol de pyrex apropiado.

Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.

Cocínelo con tapa durante 10-12 minutos a 800 W.

Remueva varias veces durante su cocción.

Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca.

Deje reposar tapado 5 minutos.

Puding

Mezcle el puding en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado.

Cuézalo tapado de 6½ a 7½ minutos, a 800 W.

Remueva varias veces durante su cocción.

Tostado de almendras troceadas

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.

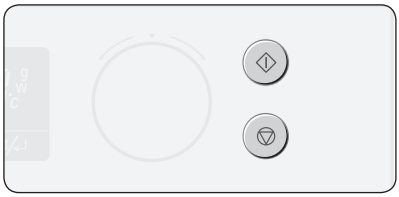
Caliente de 3½ a 4½ minutos a 600 W, removiendo varias veces.

Déjelas reposar durante 2 a 3 minutos en el horno.

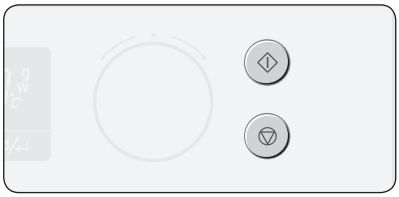
Desconexión de la alarma

ES

El horno pita al finalizar la cocción. "End" parpadea 4 veces en la pantalla.



1 Para desconectar el pitido, pulse **DETENER / CANCELAR** (⏹) e **INICIAR** (⏵) al mismo tiempo y mantenga la pulsación durante 1 segundo.



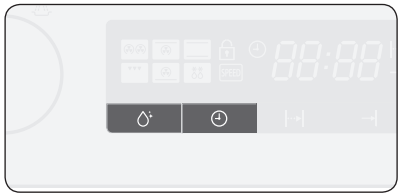
2 Para conectar el pitido, pulse **DETENER / CANCELAR** (⏹) e **INICIAR** (⏵) al mismo tiempo y mantenga la pulsación durante 1 segundo.

Bloqueo de seguridad para niños

ES

La función de bloqueo de seguridad para niños permite bloquear el panel de control para impedir un uso no deseado del horno.

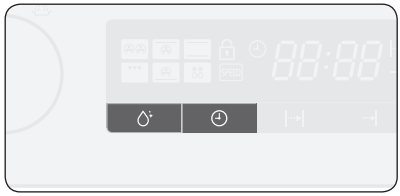
Para bloquear el horno



1 Pulse **LIMPIEZA POR VAPOR** y **RELOJ** al mismo tiempo y mantenga la pulsación 3 segundos.

2 En la PANTALLA aparece el símbolo de bloqueo para indicar que todas las funciones están bloqueadas.

Para desbloquear el horno



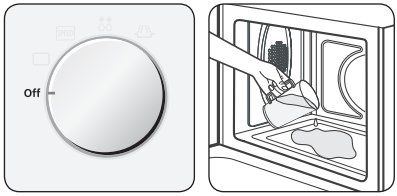
1 Pulse **LIMPIEZA POR VAPOR** y **RELOJ** al mismo tiempo y mantenga la pulsación 3 segundos.

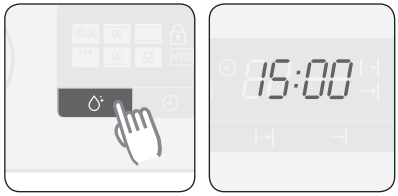
2 Desaparece el símbolo de bloqueo, lo que indica que las funciones ya no están bloqueadas

Uso de la función de limpieza por vapor

ES

La función de limpieza por vapor permite limpiar el horno en apenas 15 minutos.



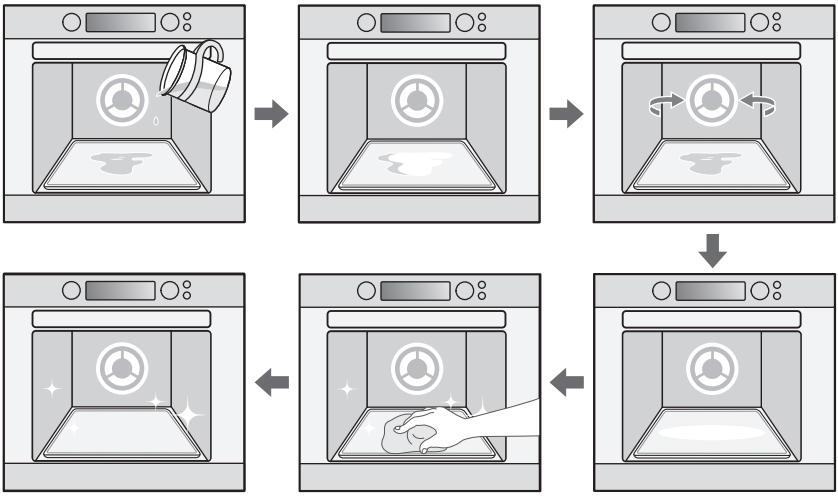


1 Gire el **SELECTOR DE MODOS** a la posición de “Off”.

► Ponga un recipiente con 100 ml de agua en el suelo del horno vacío.

2 Pulse **LIMPIEZA POR VAPOR**. El horno se encenderá automáticamente.

► Tras 15 minutos el horno se apagará automáticamente. Séquelo con un paño seco.



Importante

- Utilice esta función sólo cuando el horno se haya enfriado completamente hasta alcanzar la temperatura ambiente.
- NO use agua destilada.

Limpieza del horno microondas

Limpie el horno regularmente para impedir que la grasa y las partículas de alimento se incrusten, especialmente en las superficies interiores y exteriores, así como en la puerta y en los cierres de ésta.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y templado mojado en agua con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
2. Elimine cualquier marcha o salpicadura de las superficies internas con un paño jabonoso. Enjuáguelas y séquelas.
3. Para eliminar las partículas de comida más resecas y eliminar manchas, ponga un vaso de zumo de limón con agua en el suelo del horno y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el interior.

Importante

- NO derrame agua en los conductos de ventilación.
- NUNCA utilice productos abrasivos ni disolventes químicos.
- Los cierres de la puerta SIEMPRE deben estar limpios para impedir que se incrusten partículas que impedirían el cierre correcto de la puerta.

Conservación y mantenimiento del horno microondas

Las reparaciones sólo debe realizarlas el personal de servicio técnico cualificado.

Si ha de realizar alguna reparación, desconecte el horno y póngase en contacto con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano.

Cuando llame al centro, debe tener a mano la siguiente información:

- ***Los números del modelo y de serie, que puede encontrar en el parte posterior del horno.***
- ***La garantía del aparato***
- ***Una descripción clara del problema***

Si debe almacenar el horno temporalmente, elija un lugar limpio, sin polvo y seco; la humedad podría dañar el aparato.

Solución de problemas

ES

Si tiene problemas con el horno, intente algunas de las soluciones que se explican a continuación. Puede que de esta forma se ahorre el tiempo y la molestia de llamar innecesariamente al servicio técnico.

- Los alimentos siguen crudos.
  - Compruebe que el temporizador esté ajustado correctamente. ¿Ha pulsado el botón INICIAR?
  - Cierre firmemente la puerta.
  - Compruebe que no haya saltado algún fusible o disyuntor.
- La comida se cuece de más o de menos.
  - Compruebe que haya utilizado un tiempo de cocción correcto.
  - Compruebe que haya utilizado un nivel de potencia correcto.
- Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).
  - Compruebe que los utensilios de cocina utilizados sean los correctos, es decir que no tengan componentes metálicos.
  - Compruebe que no se haya dejado tenedores u otros utensilios de metal dentro del horno.
  - Si usa papel de aluminio, compruebe que no esté muy cerca de la paredes del horno.
- El horno provoca interferencias con radios o televisores.
  - Puede que se produzcan leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Para minimizar este efecto, debe instalar el horno alejado de los televisores, las radios y las antenas.
- Las interferencias electrónicas obligan a reajustar la PANTALLA.
  - Desconecte el enchufe eléctrico y vuelva a conectarlo. Restablezca la hora.
- Hay condensación dentro del horno.
  - Esto es normal. Basta con que limpie el horno antes de usarlo.
- El ventilador continúa funcionando después de que se apague el horno.
  - Esto es normal. El ventilador de refrigeración debe continuar funcionando durante 3 minutos una vez apagado el horno.
- Se detecta flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
  - Esto es normal.
- Hay reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
  - Esto es normal.
- Se produce un escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.
  - Esto es normal.
- Se oye un clic mientras el horno está funcionado, especialmente en el modo de descongelación.
  - Esto es normal.

Códigos de errores

ES

Códigos de errores	Funciones generales
	SENSOR DE TEMPERATURA ABIERTO En el caso de que el valor del sensor de la temperatura supere los 250 °C durante el funcionamiento o la cancelación.
	SENSOR DE TEMPERATURA CORTO En el caso de que el valor del sensor de la temperatura sea inferior a los 5 °C durante el funcionamiento o la cancelación.
	MÁS DE 210 °C DURANTE EL FUNCIONAMIENTO DEL MICROONDAS En el caso de que el sensor de la temperatura alcance los 210 °C durante el funcionamiento del microondas (FUEGO detectado)
	REGULADOR DEL VERIFICADOR En caso de fallo del REGULADOR cuando el horno se abre o se cierra durante 2 minutos.

Especificaciones técnicas

ES

"SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso."

Modelo	**AFQ159ST**
Fuente de alimentación	220V ~ 60 Hz
Consumo eléctrico	
Potencia máxima	2950 W
Microondas	1550 W
Grill superior	2550 W
Calefactor inferior	900 W
Calentamiento por doble convección	2850 W
Potencia de salida	100 W / 800 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P(20)
Método de refrigeración	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	
Exterior	595 x 460 x 520 mm
Interior del horno	429 x 229 x 430 mm
Volumen	42 litros
Peso	
Neto	37 kilos aproximadamente
Embalaje	46 kilos aproximadamente

Español

Eliminación correcta de este producto (material eléctrico y electrónico de descarte)

(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistenmas de recogida selectiva de residuos)

La presencia de esta marca en el producto o en el material informativo que lo acompaña, indica que al finalizar su vida útil no deberá eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe este producto de otros tipos de residuos y recíclelo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto, o con las autoridades locales pertinentes, para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto no debe eliminarse mezclado con otros residuos comerciales.

ELECTRONICS

Si tiene alguna pregunta o comentario referente a nuestros productos, por favor contacte con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

Tel : 1-800-299-0013
www.samsung.com/latin

Code no. DE68-03150E